

SUJET 22M05

CAP CUISINE

SESSION 2024

ÉPREUVE EP2 RÉALISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

Carnet personnel de techniques professionnelles autorisé

*L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.*

Compétences visées

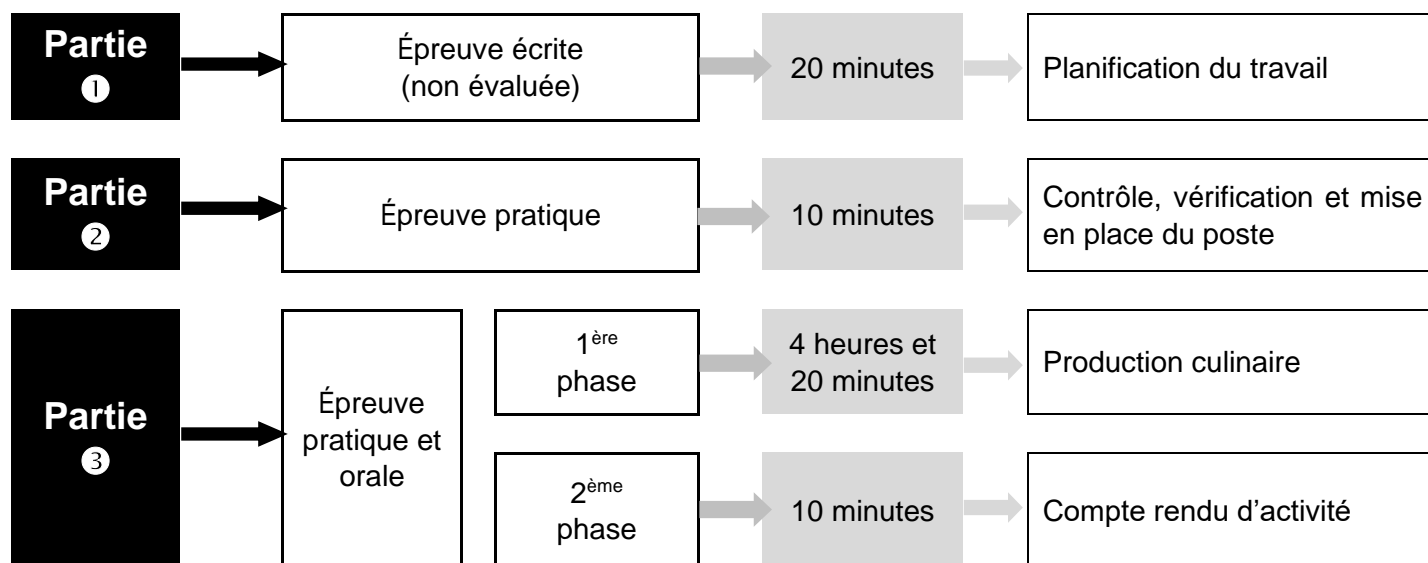
- **Compétence 3** Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- **Compétence 4** Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- **Compétence 5** Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- **Compétence 6** Communiquer

*Le sujet se compose de 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Le sujet est à rendre dans son intégralité en fin d'épreuve.

SUJET 22M05		
CAP cuisine Session 2024	EP2 – Réalisation de la production de cuisine	
	Coef : 13	Durée : 5 h
	Ce sujet comporte 7 pages.	Page 1/7

Cette épreuve se décompose en 3 parties :



Partie ❶ Planification du travail

Votre chef de cuisine vous sollicite pour la préparation d'un repas pour le personnel. Vous réalisez les plats suivants :

- Tarte aux deux saumons et fondue de poireaux (pour 8 personnes)
- Poulet Marengo, polenta croustillante et carottes glacées (pour 4 personnes)

Travail à réaliser (temps accordé 20 minutes)

- Prendre connaissance du sujet.
- Planifier votre travail à l'aide des fiches techniques (documents 1 et 2) en complétant le tableau d'ordonnancement (document 3).

SUJET 22M05

CAP cuisine
Session 2024

EP2 – Réalisation de la production de cuisine

Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages.

Page 2/7

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Nombre de personnes
Tarte aux deux saumons et fondue de poireaux			8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Pâte Brisée : - farine - beurre - sel - jaune d'œuf - eau Appareil à crème prise : - lait - crème liquide - œuf entier - jaune d'œuf Garnitures : - poireau - beurre - curry - filet de saumon sans peau - saumon fumé tranché - gruyère râpé Assaisonnement : - sel fin - poivre du moulin	kg kg kg pièce kg l l pièce pièce kg kg kg kg kg kg kg kg	0,250 0,125 0,005 1 0,05 0,20 0,20 2 2 1 0,050 pm 0,400 0,100 0,100 pm pm	<ol style="list-style-type: none"> Mettre en place le poste de travail. Réaliser les préparations préliminaires : <ul style="list-style-type: none"> laver les poireaux, parer et désarêter le filet de saumon. Confectionner une pâte Brisée. Foncer 2 cercles de 4 personnes, réserver au froid. Réaliser la fondue de poireaux : <ul style="list-style-type: none"> Emincer et étuver les poireaux. Tailler les deux saumons : <ul style="list-style-type: none"> détailler en petits dés le filet de saumon, tailler le saumon fumé en julienne. Réaliser l'appareil à crème prise salé. Garnir les fonds de tarte : <ul style="list-style-type: none"> disposer les poireaux refroidis, ranger les morceaux de saumon, parsemer de fromage râpé, recouvrir de crème prise salée. Cuire au four à 180°C. Dresser les tartes.
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Rouleau à pâtisserie, papier sulfurisé, calotte, sautoir, 2 cercles à tarte de 4 personnes, pince à tarte.			2 plats ronds, 2 papiers dentelles.

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

SUJET 22M05

CAP cuisine Session 2024	EP2 – Réalisation de la production de cuisine	
	Coef : 13	Durée : 5 h
	Ce sujet comporte 7 pages.	Page 3/7

INTITULÉ			Nombre de personnes
Cuisse de poulet Marengo, polenta croustillante et carottes glacées			4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
Éléments de base du ragoût : <ul style="list-style-type: none"> - cuisse de poulet (0,250kg /pièce) - huile de tournesol - oignon - vin blanc - concentré de tomate - ail - farine - fond brun de veau clair (fourni par le centre) 	pièce	4	<ol style="list-style-type: none"> Mettre en place le poste de travail. Éplucher et laver les légumes. Apprêter les cuisses de poulet : <ul style="list-style-type: none"> - détailler en deux et manchonner les pilons. Marquer le poulet Marengo en cuisson : <ul style="list-style-type: none"> - ciseler les oignons et hacher l'ail, - rissoler les morceaux de poulet, - ajouter les oignons, suer, - singer, torréfier au four, - ajouter le concentré de tomate et déglacer au vin blanc, - réduire et mouiller avec le fond de veau, - ajouter l'ail et assaisonner, - cuire au four à 160°C avec un couvercle. Préparer la garniture Marengo : <ul style="list-style-type: none"> - glacer les oignons grelots à brun, - escaloper, et sauter les champignons. Cuire la polenta : <ul style="list-style-type: none"> - faire bouillir l'eau, le beurre et le sel, - ajouter la semoule en remuant, - cuire 15 mn sans cesser de remuer, - ajouter le parmesan et assaisonner, - débarrasser sur une plaque huilée - laisser refroidir, détailler (forme libre), - sauter à la poêle avec de l'huile d'olive. Tourner et glacer les carottes. Terminer le ragoût : <ul style="list-style-type: none"> - décanter les morceaux de volaille, - passer la sauce, rectifier et réserver. Dresser et envoyer.
Garniture Marengo : <ul style="list-style-type: none"> - champignon de Paris - beurre - oignon grelot surgelé - beurre - sucre - eau 	kg	0,125	
	kg	0,020	
	kg	0,125	
	kg	0,010	
	kg	0,010	
	l	pm	
Polenta croustillante : <ul style="list-style-type: none"> - eau - semoule de maïs - parmesan râpé - beurre - muscade - huile d'olive 	l	0,50	
	kg	0,125	
	kg	0,040	
	kg	0,040	
	kg	pm	
	l	0,10	
Carottes glacées : <ul style="list-style-type: none"> - carotte - beurre - eau - sucre 	kg	0,400	
	kg	0,040	
	l	pm	
	kg	0,010	
Assaisonnements : <ul style="list-style-type: none"> - sel fin - poivre du moulin 	kg	pm	
	kg	pm	
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Petit rondau, plaques à débarrasser, calotte, planche à découper, sautoirs, russe, poêle.			Assiettes de base.

SUJET 22M05

Document 3

CAP cuisine
Session 2024

EP2 – Réalisation de la production de cuisine

Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages.

Page 4/7

TABLEAU D'ORDONNANCEMENT

Ce document est une aide pour organiser le travail, **il n'est pas évalué**.

Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser.

INTITULÉ DES PLATS

- Tarte aux deux saumons et fondue de poireaux
- Cuisse de poulet Marengo, polenta croustillante et carottes glacées

Ce que je fais...

8h40 ou 14h40	
9h00 ou 15h	
9h30 ou 15h30	
10h00 ou 16h00	
10h30 ou 16h30	
11h00 ou 17h00	
11h30 ou 17h30	
12h00 ou 18h	
12h30 ou 18h30	
	Fin de la production
13h00 ou 20h00	Compte rendu d'activité oral avec le jury

SUJET 22M05

CAP cuisine
Session 2024

EP2 – Réalisation de la production de cuisine

Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages.

Page 5/7

Partie ② Contrôle, vérification et mise en place du poste

Vous installez votre poste de travail.

Travail à réaliser (temps accordé 10 minutes)

- Contrôler les denrées à l'aide des fiches techniques (documents 1 et 2).
- Vérifier et mettre en place le poste de travail.
- Sélectionner le matériel nécessaire.

Partie ③ 1^{ère} phase - Production culinaire

Vous assurez la production pour les deux plats demandés.

Travail à réaliser (temps accordé 4 heures et 20 minutes)

- Confectionner les 2 recettes imposées à l'aide des fiches techniques fournies et de la fiche d'ordonnancement réalisée lors de la partie 1.
- Assurer le dressage et l'envoi.
- Faire un bilan simplifié de la production réalisée à l'aide de la fiche « Bilan de production » (document 4).
- Remettre en état les locaux.

Partie ③ 2^{ème} phase - Compte-rendu d'activité

Vous réalisez un bilan de votre travail lors d'un court entretien avec les membres du jury.

Déroulement de l'entretien (10 minutes)

- Présentation au jury du bilan de votre production (organisation, choix techniques, matériels utilisés, prestation...) à l'aide de la fiche « Bilan de production » complétée lors de la phase de production culinaire (document 4).
- Échange avec les membres du jury sur le bilan de votre production présenté précédemment.
- Échange sur votre projet professionnel.

SUJET 22M05

CAP cuisine
Session 2024

EP2 – Réalisation de la production de cuisine

Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages.

Page 6/7

Ce document n'est pas évalué ; il vous aide à préparer le bilan de votre production.

Bilan de ma production

① J'analyse la gestion et l'organisation de mon poste de travail.

Mon poste de travail a-t-il été bien organisé tout au long de la production ?

Les règles d'hygiène et de sécurité ont-elles été respectées ?

Ai-je été vigilant(e) en matière de développement durable (tri sélectif, utilisation des fluides, utilisation des denrées, gaspillage alimentaire) ?

② J'évalue la production réalisée.

Plat N° 1

Plat N°2

Présentation des plats
(netteté, disposition, volume)

Température d'envoi
(selon recette : chaud/froid)

Goût (conforme, agréable)
Assaisonnement (équilibre)
Texture (tendre, moelleux, croustillant)

Cuisson (conforme)

Préparations de base (respect des techniques imposées)

Gestion du temps (respect de l'ordonnancement prévu et des contraintes d'envoi)

③ Je présente mon projet professionnel en quelques mots.

SUJET

CAP cuisine
Session 2022

EP2 – Réalisation de la production de cuisine

Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 7/7